



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜTÜK PASTA

5 adet yumurta
5 çorba kaşığı tozşeker
4 çorba kaşığı un
3,5 çorba kaşığı nişasta
Çikolata dekoru için:
200 gram bitter çikolata
Kreması için:
1 su bardağı süt
6,5 çorba kaşığı tozşeker
5 çorba kaşığı nişasta
1 adet yumurta
Az miktarda vanilya

Mikser yardımıyla yumurta ve tozşekeri hızlı devirde 4-5 dakika kabartın. Ayrı bir yerde un ile nişastayı karıştırın. Yumurtayı mikserden bir kaba aktarın. Unlu karışımı eleyerek yumurtaya ilave edin. 20x30 cm ebadında dikdörtgen bir tepsinin içine yağlı kağıdı yerleştirin.

Hazırladığınız karışımı yağlı kağıdın üzerine dökün. 220 derecelik fırında 7-8 dakika pişirin.

Bir gün buzdolabında bekletin.

Ertesi gün krema sürüp rulo şeklinde sarın.

Üzerini çikolata dekoru ve yılbaşı dekorları ile süsleyin.

Kremanın yapılışı: Süt, şeker ve vanilyayı bir kabın içerisine alın ve ocağa yerleştirin.

Diğer bir kaptaki nişasta ile yumurtayı birbirine karıştırın.

Ocaktaki süt kaynama noktasına geldiğinde nişasta karışımını süte ilave edin.

2 dakika beraber kaynattıktan sonra ocaktan alın.

İkserde düşük devirde soğuyana kadar karıştırın.

Çikolata dekorunun yapılışı: Çikolatayı 50 derece suda benmari usulü eritin.

Daha sonra düz bir zemin üzerine incecik sürün.

Tamamen kuruduktan sonra spatula yardımıyla kazıyın.

Çıkan dekorları istediğiniz şekilde pastada kullanabilirsiniz.

Not: Kremaya isteğe göre altı buçuk çorba kaşığı kakao ekleyebilirsiniz.



